

PRISLISTE

KØL & FRYS. IS. SPECIALITETER.

Gældende fra 1. april 2020



ENKELT OG OPDATERET KØKKENDESIGN MED
BIM DATA PÅ SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY

06 OM OS

- 06 HISTORIE
- 08 BÆREDYGTIGHED
- 10 KUNDESERVICE

12 KØL & FRY

12 GRAM SUPERIOR/ECO

- 18 SUPERIOR PLUS 72
- 20 GRAM ECO PLUS 70, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 22 GRAM ECO PLUS 140, DOBBELTDØRS, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 24 GRAM SUPERIOR TWIN 84
- 26 GRAM ECO TWIN 82, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 29 GRAM ECO TWIN 82, KOMBISKABE
- 30 GRAM SUPERIOR EURO 62
- 32 GRAM ECO EURO 60, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 34 GRAM ECO MIDI 60, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 36 GRAM ECO MIDI 82, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR

38 GRAM STANDARD PLUS

- 40 GRAM STANDARD PLUS 69

42 KOMPakte KØLE- OG FRYSESKABE

- 46 GRAM COMPACT 210, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 47 GRAM COMPACT 310, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 48 GRAM COMPACT 410, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR
- 49 GRAM COMPACT 610, INKL. KØLESKABE MED GLASDØR

50 GRAM ROLL-IN 1500 SERIEN

- 52 GRAM ROLL-IN 1500

54 GRAM KØLE- OG FRYSEBORDE, 07/08

- 58 GRAM GASTRO 07, 1/1 GN, INKL. PREP TOP OG SNACK KØLEBORDE
- 64 GRAM GASTRO 08, 2/1 GN DYB

72 GRAM BLÆSTKØLERE/FRYSERE

- 76 GRAM KPS

80 GRAM NEDKØLINGSSKABE

- 82 GRAM KP 60, KP 82 OG U/KP 82

84 GRAM BAGERISKABE- OG BORDE

- 90 GRAM BAKER 70, PLADEMÅL 46 x 61 CM
- 91 GRAM BAKER 140, PLADEMÅL 46 x 65 CM
- 92 GRAM BAKER 950, PLADEMÅL 60 x 80 / 2 x 46 x 61 CM, INKL. SF NEDKØLINGSSKAB OG GA FRYSE-/RASKESKAB
- 93 GRAM BAKER STANDARD 69, PLADEMÅL 46 x 61 CM
- 94 GRAM BAKER 610, PLADEMÅL 46 x 61 CM
- 95 GRAM BAKER 1808/2408 KØLE- OG FRYSEBORDE, PLADEMÅL 46 x 61 CM

96 GRAM MARINE KØLE- OG FRYSESKABE

- 100 GRAM MARINE PLUS 70, 2/1 GN DYB
- 100 GRAM MARINE TWIN 82, 2/1 GN BRED
- 101 GRAM MARINE MIDI 60/82, INKL. GLASDØRSSKABE
- 102 GRAM MARINE COMPACT 210, 310, 410, 610 INKL. GLASDØRSKØLESKABE
- 104 GRAM MARINE GASTRO KØLE- OG FRYSEBORDE, 1/1 GN

106 FRYSEBOKSE

- 107 CF 35S, CF 45S, CF 53S, CF 61S



KØL & FRYG

SKABE, BORDE & MERE



IS

ISMASKINER, DISPENSERE & MERE



SPECIALITETER

SUSHIMONTRER, RISKOGERE & MERE



108 IS

108 ISTERINGSMASKINER

112 IM SERIEN

118 BRUDIS- OG NUGGET-ISMASKINER

122 FM SERIEN

126 HALVMÅNE-ISMASKINER

130 KM SERIEN

132 SPECIAL-ISMASKINER

134 KUGLE, HJERTE, STJERNE, XXL OG XXXL ISTERINGER, CYLINDERIS

136 ISMAGASINER /TOP KITS / TRANSPORTSYSTEMER

138 IS- OG/ELLER VANDDISPENSERE – ISKNUSERE

140 DISPENSERE

141 ISKNUSERE

142 VANDFILTRE

144 SPECIALITETER

146 SUSHIMONTRER

147 RISKOGERE, TERMISK MADBEHOLDER

148 VÆRD AT VIDE

148 MODEL BETEGNELSE, EKSEMPLER – KØL & FRYG

150 MODEL BETEGNELSE, EKSEMPLER – ISMASKINER OG SUSHIMONTRER

152 SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER

LEADING NATURALLY

Med etableringen af kontorer, servicecentre og produktionsenheder i næsten alle europæiske regioner tog Hoshizaki et vigtigt skridt mod målet om at få de perfekte rammer for servicering af den europæiske fødevarerbranche – tættere på de europæiske kunder og tættere på de europæiske krav.

Ved at placere pålidelighed, holdbarhed og energibesparelse i hjertet af vores designproces har generationer af Hoshizaki-ingeniører hjulpet os med at opbygge et internationalt ry for høj kvalitet og veldesignede produkter.

Ved at fusionere med vores kølespecialist, Gram Commercial, har vi forenet fremragende japansk ingeniørkunst med intelligent dansk design. Vores samarbejde har skabt en af verdens mest innovative og ansvarlige producenter af køleløsninger. Sammen fortsætter vi med at udforske mulighedernes grænser.

Globalt hovedkvarter:
Aichi, JAPAN
Europæisk hovedkvarter:
Amsterdam,
HOLLAND



Global
omsætning

2,1 mia €



Koncern bestående af
52 selskaber
globalt

52

Fabrikker
globalt



HISTORISK TIDSLINE – NATIONALE AKTIVITETER

1947

Grundlægges
i Japan



1957

Udvikling af
den første
juicedispenser



1970

Udvikling af
den første
øldispenser



1972

Udvikling af det
kommercielle
køleskab



1977

Udvikling af
dispenseren til
knust is



1965

Udvikling af den
første automatiske
ismaskine



1971

Udvikling af
hamburger-
automaten



1973

Udvikling af
opvaskemaskinen



SELSKABET HOSHIZAKI CORPORATION BLEV GRUNDLAGT AF SHIGETOSHI SAKAMOTO, DER UDVIKTE EN BEMÆRKELSVÆRDIG FREMSYNETHED, DA HAN STARTEDE VORES VIRKSOMHED I NAGOYA, JAPAN I 1947.

Mr. Shigetoshi Sakamoto



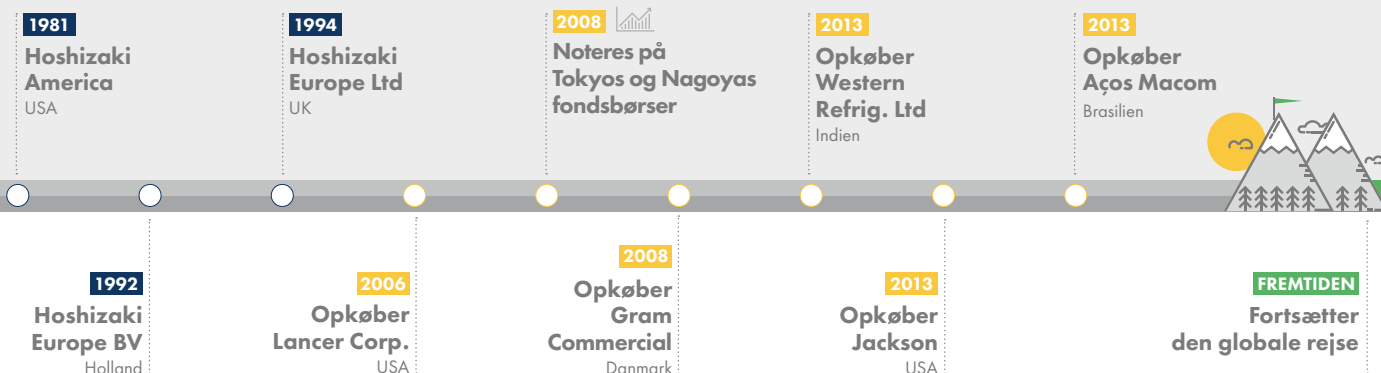
På et tidligt tidspunkt indså Shigetoshi Sakamoto, at der var behov for at investere i forskning og udvikling af egne teknologier. I 1959 begyndte hans søn Seishi i firmaet. De samarbejdede med ingeniører, som delte deres vision, og gennembruddet kom med opfindelsen af den første ismaskine i Japan i 1965.



EN FUSION AF JAPANSK OG DANSK TEKNOLOGISK KOMPETENCE

Det, der er fælles for både Hoshizaki og Gram, er den utrættelige indsats for at rykke grænserne for, hvad der rent teknisk er muligt – altid med det ene øje på brugervenlighed for dem, der betjener udstyret, og det andet øje på kompromisløs fødevarer sikkerhed.

HISTORISK TIDSLINJE – UDENLANDSK EKSPANSION



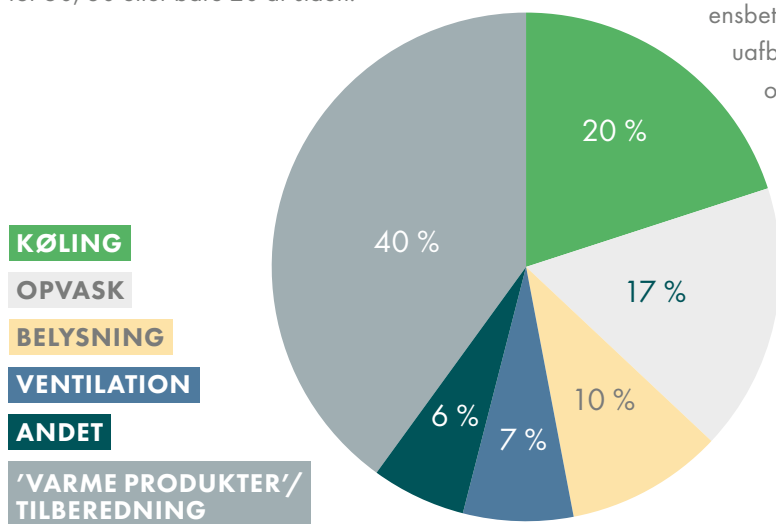
GRØNT. SIKKERT. SMART.

GRØNNE PRODUKTER TIL EN MERE BÆREDYGTIG HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHE

Fordi vi altid har været på forkant med udviklingen, forstod vi på et tidligt tidspunkt, hvor stor en effekt bæredygtig køling og ismaskiner har på vores natur, ressourcer og budgetter.

Vi tilføjede bæredygtighed til vores kerneværdier for mange år siden og er derfor nu en af de få topproducenter, der kan tilbyde komplette sortimenter af energieffektivt køleudstyr og ismaskiner.

Som følge af det igangværende overforbrug af naturens ressourcer, der har medført øgede energi- og vandomkostninger, samt nye regler for energibesparelser, står fødevarerindustrien i dag over for helt andre udfordringer end for 50, 30 eller bare 20 år siden.



Den største del af køkkenets elforbrug bruges til madlavning, køling, og opvask. Derudover bruger belysning og ventilation betydelige mængder energi.

Friske fødevarer kræver køling, og dette er normalt ensbetydende med et højt energiforbrug på grund af uafbrudt driftstid, hyppige døråbninger og en ofte høj omgivelsestemperatur. Gennemsnitligt forbruger køleprodukter omkring **20 % af det samlede energiforbrug i et storkøkken.**

Med fokus på disse tal med en global rækkevidde, er vi sikre på, at vores indsats for en renere fremtid kan og vil få en positiv effekt, når det gælder om at nå et generelt ansvarligt energiforbrug i storkøkkener over hele verden.

* Kilde: ProKlima – Der enercity-Fonds. Publikation: Ihre Energie – Effizient eingesetzt. Informationen für die Gastronomie

DET STØRRE BILLEDE

VI HAR VALGT EN HOLISTISK TILGANG TIL VORES **ENERGIEFFEKTIVE PRODUKTER** FOR AT SKABE EN BEDRE OG GRØNNERE FREMTID.



R&D OG PRODUKTION

R&D går langt for at sætte nye standarder for energi- og vandeffektivitet. Første tests viser, at der kan opnås betydelige energibesparelser på mere end 50 % på den kommende Gram-køle- og frysebordserie. Strategiske indkøb yder også et positivt bidrag. Omkring to tredjedele af leverancerne til vores danske fabrik kommer fra ISO 14001-certificerede underleverandører.



TRANSPORT

Hoshizaki Europe er i færd med at bygge et nyt distributionsnetværk i Europa. Vi vil reducere CO₂ udledningerne ved at minimere transportvejene, ved koordineret logistik og ved flere direkte forsendelser. Desuden vil vi intensivere samarbejdet med transportører, som benytter sig af el-køretøjer og dermed kunne reducere CO₂ belastningen.



PRODUKTERNES ENERGI- OG VANDFORBRUG

Mellem 2017 og 2019 forbedrede vi energieffektiviteten af alle Gram-mærkede produkter med yderligere 16 %. Resultatet skal ses i lyset af produkternes allerede høje energieffektivitet i udgangspunktet. Tilsvarende opnås der et lavt energi- og vandforbrug ved anvendelse af Hoshizaki isterningmaskiner. Modeller, der anvender naturligt kølemiddel, giver op til 40 % besparelse sammenlignet med konkurrerende produkter.¹



BORTSKAFFELSE OG GENBRUG

De fleste komponenter i vores maskiner (95 %) er fremstillet af genanvendelige materialer. Det betyder, at bortskaffelsesprocessen kobles direkte til en ny produktionscyklus. Med fokus på at reducere spild er det lykkedes at opnå en markant reduktion på 25 % i bortskaffelse pr. produceret enhed mellem 2017 og 2019.² (Produktionsanlæg i Vojens)

¹ Markedsundersøgelse 2018 – producenteres websteder
² Intern ISO 14001-revisionsrapport

DE SEKS SIDER AF PERFEKT KØLING



MARMOREFFEKTEN:

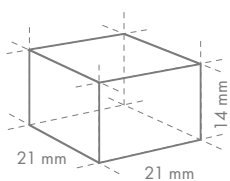
Hoshizaki-isterningens udseende er karakteriseret ved dens rene kanter og gennemsigtighed med en marmoreret effekt. Den marmorerede effekt opstår under isterningens dannelsesproces, hvor **CELLEVÆGGENE** fra alle sider blokerer udvidelsen af det frosne vand samtidig med, at der opnås en temperatur på ned til $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. I takt med, at temperaturen falder, bliver vandet ved med at udvide sig, og marmoreringer dannes som tegn på ekstrem tæthed og kompakthed i hver eneste isterning.

MØD ISTERNINGEN FRA HOSHIZAKI

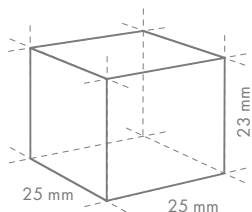
Enhver bartender vil kunne fortælle dig, hvor vigtig isens kvalitet er for deres håndværk, når de skal skabe flere lag af smag og konsistens i en cocktail. Spiritus og ingredienser af højeste kvalitet kræver ganske enkelt perfekte isterninger. Hoshizakis isterninger er ekstremt kompakte, tørre, smagsneutrale, ensartede i udseende og langsomt smeltende, hvilket muliggør den helt rette fortynding – en kombination af alt, hvad en bartender har brug for i forhold til isens æstetik, smag og funktionalitet.

Vi er stolte over at levere og løbende forfine teknologien bag disse tætte, tørre og exceptionelt hårde isterninger. Da isterningerne produceres enkeltvis inde i **ET ISPRODUKTIONSSYSTEM MED LUKKEDE CELLER**, sker der ingen uønsket brodannelse mellem de enkelte terninger.

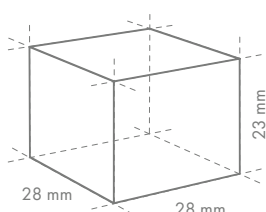
ISTERNINGSTØRRELSER



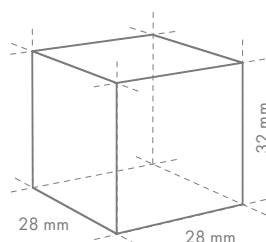
Isterningstørrelse: **XS**
Vægt: 6 g



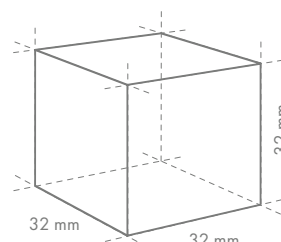
Isterningstørrelse: **S**
Vægt: 13 g



Isterningstørrelse: **M**
Vægt: 17 g



Isterningstørrelse: **L**
Vægt: 23 g



Isterningstørrelse: **XL**
Vægt: 31 g

VED FREMSTILLINGEN AF VERDENS MEST POPULÆRE ISTERNINGER ER DER FOKUS PÅ TRE PRIMÆRE KARAKTERISTIKA:

PERFEKT SMAG



Vores isterninger er fri for alle urenheder og er smagsneutrale, hvormed de er perfekte til køling af alle typer af kulinariske formål uden at gå på kompromis med smagen i dine kreationer.

PERFEKT FORM



Hver enkelt terning fremstilles enkeltvis af en stråle frisk vand, der sprøjtes ind i en lukket celle, hvilket giver den højest mulige kompaktthed i en isterning og en perfekt firkantet form.

PERFEKT FORTYNDING



Under fryseprocessen blokerer cellevæggene fra alle sider for, at det tilfrysende vand kan udvide sig. Dette gør Hoshizakis isterninger så exceptionelt kompakte og hårde, at de giver det præcise fortyndingsforhold, der kræves til cocktails og longdrinks.

ANVENDELSES-OMRÅDER



Restauration



Catering



Sundhed



Fritid



Marine



Uddannelse



Fødevarefremstilling

LAD OS SAMMENLIGNE OPGRADER NU – OG REDUCER DINE DRIFTSOMKOSTNINGER!

Save up to
40%

	KONKURRENT 1	KONKURRENT 2	IM-30CNE-HC
⚡ Energiforbrug	400 W/t	290 W/t	230 W/t
💧 Vandforbrug	0,09 m ³ /24t	0,13 m ³ /24t	0,07 m ³ /24t
<i>Omkostninger i alt efter 8 år*</i>	Kr. 59.568,-	Kr. 50.750,-	Kr. 36.383,-

	KONKURRENT 1	KONKURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energiforbrug	1850 W/t	1400 W/t	930 W/t
💧 Vandforbrug	0,37 m ³ /24t	0,40 m ³ /24t	0,32 m ³ /24t
<i>Omkostninger i alt efter 8 år*</i>	Kr. 270.100,-	Kr. 218.416,-	Kr. 151.431,-

Vi har sammenlignet vores HC-modeller med konkurrentmodeller, der har identiske produktionsegenskaber.

*Elektricitet ved kr. 1,75/kWh – Vand ved 40,00/m³

SOLIDE OG PÅLIDELIGE HØJTYDENDE MASKINER

OM SORTIMENTET

Alle isterningmaskiner er udstyret med et elektronisk styresystem. Det sikrer en optimeret isproduktionsproces, selv under varierende forhold. Uden yderligere manuel assistance eller behov for justeringer producerer vores isterningmaskiner store mængder isterninger på et ensartet højt niveau. Da alle urenheder i vandet elimineres helt fra starten af isterningens produktionsproces, er problemer med fejlfunktion på grund af tilkalkning, akkumulering af mineraler og belægningsdannelse nærmest ukendt for ejere af Hoshizaki-isterningmaskiner. Takket være det naturlige kølemiddel R290 har alle isterningmaskiner en forbedret energimæssig ydeevne. Det naturligt forekommende HC-kølemidler har kun

minimalt potentiale for at påvirke den globale opvarmning sammenlignet med maskiner, der kører på HFC-kølemidler. Det har en positiv indvirkning på både miljøet og dit budget. Som med alle Hoshizaki-ismaskiner er isterningmaskinerne HACCP-certificerede og er kendte for kontinuerligt at opfylde de højeste sundheds-, sikkerheds- og hygiejnestandarder.

Da Hoshizaki-isterningmaskiner fås i mange forskellige versioner med indbyggede magasiner, som modulopbyggede og stabelbare løsninger, opfattes serien som ægte allroundprodukter, der egner sig til alle krav, formål, anvendelsessteder og budgetter.

STABILE MATERIALER OG HOLDBART DESIGN



Enhederne er designet til at holde og leveres med ekstra smarte designfunktioner som f.eks. en magnetisk vandpumpe uden direkte kobling. Dette element forhindrer lækage fra vandkredsløbet og forbedrer enhedens forventede levetid.

LAVT ENERGIFORBRUG



Brugen af det naturlige HC-kølemiddel R290 reducerer vores isterningmaskiners generelle energiforbrug betragteligt.

SERIENS PRODUKTIONS- KAPACITET



Serien består af isterningmaskiner med produktionskapaciteter fra 22-240 kg om dagen.

DE HØJESTE HYGIEJNE- STANDARDER OG NEM VEDLIGEHOLDELSE



Ydersiderne er fremstillet af rustfrit stål. Det lukkede vandkredsløb yder også maksimal beskyttelse mod enhver forurening under hele isterningproduktionsprocessen. Alle Hoshizaki-ismaskiner er nemme at bruge, rengøre og vedligeholde.



Indbygget
magasin

IM-21CNE-HC



Produktionskapacitet/24 t²:
25 kg
Magasinkapacitet: 11,5 kg
Isterningstørrelse: **L**



Indbygget
magasin

IM-65NE-HC



Produktionskapacitet/24 t²:
62 kg
Magasinkapacitet: 17 kg
Isterningstørrelse: **S L**



Indbygget
magasin

IM-100CNE-HC



Produktionskapacitet/24 t²:
105 kg
Magasinkapacitet: 38 kg
Isterningstørrelse: **M L XL**



Indbygget
magasin

IM-240NE-HC



Produktionskapacitet/24 t²:
210 kg
Magasinkapacitet: 110 kg
Isterningstørrelse: **L**



Modulopbygget

IM-240ANE-HC

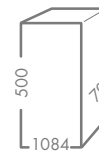


Produktionskapacitet/24 t²:
210 kg
Isterningstørrelse:
XS M L XL



Stabelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapacitet/24 t²:
210 kg
Flere maskiner kan stables
Isterningstørrelse:
XS M L XL

*Medmindre andet oplyses, henviser den angivne produktionskapacitet til de mængder, der fremstilles af modeller med standardisterningstørrelse L

IM Ismaskiner – Med indbygget magasin

Producerer KUBISKE ISTERNINGER

- Designet med hygiejne som højeste prioritet.
- Hver iscyklus laves med frisk vand, der sikrer is af den højeste kvalitet.
- Automatisk skyllefunktion.
- Rustfrit stål udvendigt
- Letafgørelig tætningsliste
- Lukket vandkredsløb
- Nem rengøring af luftfilter



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
PRIS – DKK			
Isterning L, 28 x 28 x 32 mm	IM-21CNE-HC 11.585	IM-30CNE-HC 13.385 IM-30CWNE-HC 14.955	IM-45CNE-HC 19.910
Isterning S, 25 x 25 x 23 mm	–	IM-30CNE-HC-25 14.320	IM-45CNE-HC-25 20.845

TEKNISKE DATA	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	30 kg	46 kg
Magasinkapacitet	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Mål (B x D x H)	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm	633 x 511 x 690 mm
Ben tilføj	–	92-127 mm	90-125 mm
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.230 kW	0.230 kW	0.280 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg
Tilvalg ben	90-135 mm	–	–

IM Ismaskiner – Med indbygget magasin / Modular



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
PRIS – DKK			
Isterning L, 28 x 28 x 32 mm	IM-45NE-HC 19.910 IM-45WNE-HC 21.480	IM-65NE-HC 25.865 IM-65WNE-HC 27.435	IM-100CNE-HC 35.030
Isterning M, 28 x 28 x 23 mm	–	–	IM-100CNE-HC-23 36.200
Isterning S, 25 x 25 x 23 mm	IM-45NE-HC-25 20.845	IM-65NE-HC-25 26.800	–
Isterning XL, 32 x 32 x 32 mm	–	–	IM-100CNE-HC-32 36.985
Isterning XS, 21 x 21 x 14 mm	–	–	IM-100CNE-HC-21 36.200

TECHNICAL CATA	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	46 kg	62 kg	105 kg
Magasinkapacitet	18 kg	26 kg	38 kg
Mål (B x D x H)	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 800 mm
Ben tilføj	90-125 mm	90-125 mm	100 mm
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

IM Ismaskiner – Med indbygget magasin/Modular



Producerer KUBISKE ISTERNINGER

- Designet med hygiejne som højeste prioritet.
- Hver iscyklus laves med frisk vand, der sikrer is af den højeste kvalitet.
- Automatisk skyllefunktion.
- Rustfrit stål udvendigt
- Letaftagelig tætningsliste
- Lukket vandkredsløb
- Nem rengøring af luftfilter



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

IM-ISMASKINER	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
PRIS – DKK			

Isterning L, 28 x 28 x 32 mm	IM-100NE-HC 33.860 IM-100WNE-HC 35.430	IM-130NE-HC 39.735 IM-130WNE-HC 41.690	IM-130ANE-HC 32.885
Isterning M, 28 x 28 x 23 mm	IM-100NE-HC-23 35.030	IM-130NE-HC-23 40.905	IM-130ANE-HC-23 34.055
Isterning XS, 21 x 21 x 14 mm	IM-100NE-HC-21 35.030	IM-130NE-HC-21 40.905	–
Isterning XL, 32 x 32 x 32 mm	IM-100NE-HC-32 35.815	IM-130NE-HC-32 41.690	–

TEKNISKE DATA	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	105 kg	125 kg	125 kg
Magasinkapacitet	50 kg	50 kg	–
Mål (B x D x H)	704 x 506 x 1200 mm	704 x 506 x 1200 mm	560 x 700 x 880 mm
Ben tilføj	70-110 mm	70-110 mm	–
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.560 kW	0.615 kW	0.640 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	84/76 kg	85/76 kg	79/68 kg
Tilhørende magasiner	–	–	B-140SA, B-210SA, B-340SA



IM Ismaskiner – Med indbygget magasin/Modular



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
---------------	--------------	-------------	------------------------------

PRIS – DKK

Isterning L, 28 x 28 x 32 mm	IM-240ANE-HC 43.575 IM-240AWNE-HC 45.530	IM-240NE-HC 53.955 IM-240WNE-HC 55.910	IM-240DNE-HC 40.530 IM-240DWNE-HC 42.485 IM-240DWNE-HC-SF 49.515 IM-240XNE-HC 40.530 IM-240XWNE-HC 42.485 IM-240XWNE-HC-SF 49.515
Isterning M, 28 x 28 x 23 mm	IM-240ANE-HC-23 44.745	IM-240NE-HC-23 55.125	IM-240DNE-HC-23 41.700 IM-240XNE-HC-23 41.700
Isterning XS, 21 x 21 x 14 mm	IM-240ANE-HC-21 44.745	IM-240NE-HC-21 55.125	IM-240DNE-HC-21 41.700
Isterning XL, 32 x 32 x 32 mm	IM-240ANE-HC-32 45.530	–	IM-240DNE-HC-32 42.485 IM-240XNE-HC-32 42.485

TEKNISKE DATA	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
---------------	--------------	-------------	------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg	210 kg	210 kg
Magasinkapacitet	–	110 kg	–
Mål (B x D x H)	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA	–	B-340SA F-1025-52S, F-600-42S, F-650-44S, F-950-48S

IM Ismaskiner – Med indbygget magasin

Producerer KUBISKE ISTERNINGER

- Designet med hygiejne som højeste prioritet.
- Hver iscyklus laves med frisk vand, der sikrer is af den højeste kvalitet.
- Automatisk skyllefunktion.
- Rustfrit stål udvendigt
- Letafølgelig tætningsliste
- Lukket vandkredsløb
- Nem rengøring af luftfilter



IM-30CWNE



IM-45WNE-25



IM-65WNE-25

IM-ISMASKINER	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
PRIS – DKK			
Isterning S, 25 x 25 x 23 mm	IM-30CWNE-25 16.740	IM-45WNE-25 23.100	IM-65WNE-25 29.255

TEKNISKE DATA	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	43 kg	66 kg
Magasinkapacitet	11.5 kg	18 kg	26 kg
Mål (B x D x H)	398 x 451 x 695 mm	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben tilføj	92-127mm	90-125 mm	90-125 mm
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.190 kW	0.310 kW	0.310 kW
Kølemiddel	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 250 kg
Vægt, brutto/netto	41/35 kg	55/47 kg	64/54 kg



IM-100WNE

IM-ISMASKINER	IM-100WNE
PRIS – DKK	
Isterning M, 28x28x23 mm	IM-100WNE-23 37.770
Isterning XS, 21 x 21 x 14 mm	IM-100WNE-21 37.770

TEKNISKE DATA	IM-100WNE
Produktionskapacitet (kg/24t)	96 kg
Magasinkapacitet	50 kg
Mål (B x D x H)	704 x 506 x 1200 mm
Ben tilføj	70-110 mm
El-tilslutning	1/220-240V /50 Hz
El-forbrug	0.650 kW
Kølemiddel	R134a – CO2e 400 kg
Vægt, brutto/netto	84/74 kg





MAKSIMAL ALSIDIGHED OG UENDELIGE ANVENDELSESMULIGHEDER

BRUDIS- OG NUGGET-ISMASKINER

Vores brudis- og nugget-ismaskiner hører til de ægte allroundmaskiner i Hoshizakis produktsortiment. Disse effektive, holdbare og bæredygtige maskiner er utrolig populære på tværs af forskellige markedssegmenter som f.eks. inden for tilberedning/forarbejdning af fødevarer samt i hoteller, barer, restauranter og cateringfirmaer.

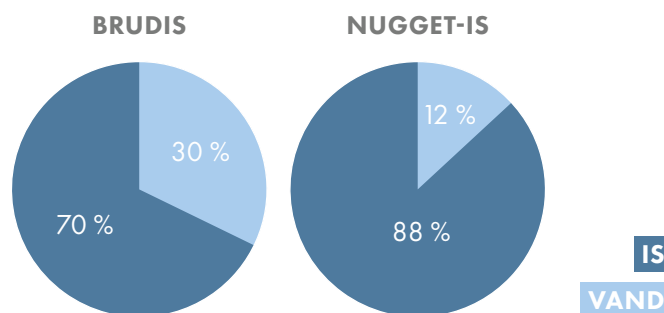
Da brudis- og nugget-ismaskiner bruger alt det vand, der tilføres maskinen, svarer vandforbruget til maskinens isproduktion. Derudover bruger alle brudis- og nugget-ismaskiner det naturlige kølemiddel R290, der er miljøvenligt og energieffektivt.

Hoshizakis brudis er dokumenteret fri for alle urenheder og opfylder selv de strengeste hygiejnekrav og bruges således også til organtransport og andre medicinske formål.

FORHOLDET MELLEM IS OG VAND

Den vigtigste egenskab ved Hoshizakis brudis er, at **frostskader** undgås ved udstilling af fersk fisk, skaldyr og ferske produkter. Ekstruderhovedet i brudismaskinen giver kun en let komprimering, hvilket producerer den typiske Hoshizaki-brudis.

Ved nugget-is udfører ekstruderhovedet en højere komprimering, så der dannes **en hårdere, mere tør og enkeltstående** nugget-is.





OM BRUDIS OG NUGGET-IS

PERFEKT SMAG OG HYGIEJNE



Vores nugget-is indeholder ingen urenheder og er perfekt som smagsneutral køling til alle former for kulinariske formål. Denne faktor gør også isen utrolig populær til medicinsk anvendelse.

ALSIDIGHED



Hoshizakis ismaskiner kan producere enten brudis eller nugget-is. Begge istyper er særdeles alsidige og en fast bestanddel i forskellige markedssegmenter og forretningstyper som f.eks. hoteller, fødevarerproduktion, barer og restauranter.

BÆREDYGTIG



Alle brudis- og nugget-ismaskiner bruger det naturlige kølemiddel R290, der er miljøvenligt og energieffektivt. Desuden konverterer maskinen al tilført vand til is og sparer derfor vand under hver eneste driftscyklus.

ANVENDELSES-OMRÅDER



Restauration



Catering



Sundhed



Marine



Fødevarerfremstilling



STYRKEN TIL AT KØLE – UUNDVÆRLIGE ALLROUND-ISMASKINER

OM SORTIMENTET

Et vigtigt designelement i vores brudis-teknologi er den ekstremt robuste snegl, som er brudis-maskinens vigtigste bestanddel. Brudis- og nugget-ismaskinernes indvendige funktioner er designet til at forhindre uønsket belægningsdannelse, tilkalkning og bakterieforurening inde i og rundt om maskinen.

Sneglen er fremstillet af rustfrit stål, mens kulstof bruges til lejerne. De holdbare materialer, der anvendes i vores tekniske koncept, er med til at sikre, at maskinerne fungerer optimalt i våde og barske miljøer, og gør det muligt at gennemføre korrekte rengøringsrutiner på ingen tid.

Fordele: længere forventet produktlevetid og reducerede vedligeholdelsesomkostninger.

Hoshizakis ismaskiner er udstyret med mikrocomputerstyringer, der overvåger isfremstillingsprocessen, så den altid kører optimalt under vekslende forhold, uden at der skal foretages fysiske justeringer.

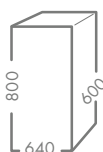
Et rengøringsvenligt luftfilter giver brugeren mulighed for at udføre hyppige rengøringsrutiner, hvilket forlænger produktets forventede levetid og reducerer behovet for og omkostningerne til vedligehold.



Indbygget magasin



FM-80KE-HC/HCN

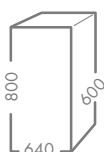


Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 85 kg – Nugget-is: 75 kg
Magasinkapacitet:
Brudis 26 kg – Nugget-is: 32 kg

Indbygget magasin



FM-120KE-HC/HCN

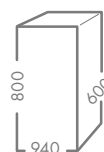


Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 125 kg – Nugget-is: 110 kg
Magasinkapacitet:
Brudis 26 kg – Nugget-is: 32 kg

Indbygget magasin



FM-120KE-50-HC/HCN

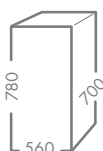


Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 125 kg – Nugget-is: 110 kg
Magasinkapacitet:
Brudis 57 kg – Nugget-is: 65 kg

Modulopbygget



FM-150AKE-HC-SB/HCN

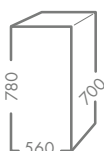


Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 150 kg –
Nugget-is: 140 kg

Modulopbygget



FM-300AKE-HC/HCN-SB

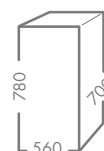


Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 300 kg –
Nugget-is: 250 kg

Modulopbygget



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapacitet/24 t:
Brudis 450 kg –
Nugget-is: 380 kg

FM Hydrocarbon – Med indbygget magasin/Modular



Producerer BRUDIS eller NUGGET-IS

- FM-serien fremstiller **brudis** eller **nugget-is**.
- Vandforbrug svarer til isproduktionen
- Den vigtigste egenskab ved Hoshizakis **brudis** er, at frostskafer undgås i forbindelse med udstilling af fersk fisk og kød.
- **Nugget-is** komprimeres, hvilket giver en hårdere is, der er tør og holder længere.
- Designet med hygiejne som højeste prioritet.



FM-80KE



FM-120KE



FM-120KE-50

FM ISMASKINER	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN
---------------	---------------------------	-----------------------------	------------------------------------

PRIS – DKK

Brudis	FM-80KE-HC 32.315	FM-120KE-HC 37.495	FM-120KE-50-HC 43.025
Nugget-is (-N)	FM-80KE-HCN 32.315	FM-120KE-HCN 37.495	FM-120KE-50-HCN 43.025

TEKNISKE DATA	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN
---------------	---------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg – Brudis 65 kg – Nugget-is (-N)	125 kg – Brudis 110 kg – Nugget-is (-N)	125 kg – Brudis 110 kg – Nugget-is (-N)
Magasinkapacitet	26 kg kg – Brudis 32 kg – Nugget-is (-N)	26 kg kg – Brudis 32 kg – Nugget-is (-N)	57 kg – Brudis 65 kg – Nugget-is (-N)
Mål (B x D x H)	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Ben tilføj	89 mm	89 mm	89 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

FM ISMASKINER

FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB

PRIS – DKK

Brudis	FM-150AKE-HC-SB 36.520
Nugget-is (-N)	FM-150AKE-HCN-SB 36.520

TEKNISKE DATA

FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	150 kg – Brudis 140 kg – Nugget-is (-N)
Mål (B x D x H)	560 x 700 x 780 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0,405 KW – Brudis 0,960 kW – Nugget-is
Kølemiddel	R290
Vægt, brutto/netto	70/63 kg
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE



Producerer BRUDIS eller NUGGET-IS

- FM-serien fremstiller **brudis** eller **nugget-is**.
- Vandforbrug svarer til isproduktionen
- Den vigtigste egenskab ved Hoshizakis **brudis** er, at frostskafer undgås i forbindelse med udstilling af fersk fisk og kød.
- **Nugget-is** komprimeres, hvilket giver en hårdere is, der er tør og holder længere.
- Designet med hygiejne som højeste prioritet.

FM ISMASKINER	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN	
PRIS – DKK		
Brudis	FM-300AKE-HC-SB	51.815
Nugget-is (-N)	FM-300AKE-HCN-SB	51.815

TEKNISKE DATA	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN	
Produktionskapacitet (kg/24t)	300 kg – Brudis 250 kg – Nugget-is (-N)	
Mål (B x D x H)	560 x 700 x 780 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	0.900 kW – Brudis 0.960 kW – Nugget-is (-N)	
Kølemiddel	R290	
Vægt, brutto/netto	88/81 kg	
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-300AKE-HC

FM ISMASKINER	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN	
PRIS – DKK		
Brudis	FM-480AKE-HC	83.800
Nugget-is (-N)	FM-480AKE-HCN	83.800

TEKNISKE DATA	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN	
Produktionskapacitet (kg/24t)	450 kg – Brudis 380 kg – Nugget-is (-N)	
Mål (B x D x H)	560 x 700 x 780 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	1,10 kW – Brudis 1.17 kW – Nugget-is	
Kølemiddel	R290	
Vægt, brutto/netto	99/92 kg	
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-480AKE-HC

FM Ismaskiner – Modular

Producerer BRUDIS eller NUGGET-IS

- FM-serien fremstiller **brudis** eller **nugget-is**.
- Vandforbrug svarer til isproduktionen
- Den vigtigste egenskab ved Hoshizakis **brudis** er, at frostskeer undgås i forbindelse med udstilling af fersk fisk og kød.
- **Nugget-is** komprimeres, hvilket giver en hårdere is, der er tør og holder længere.
- Designet med hygiejne som højeste prioritet.



FM-170AKE



FM-480AKE



FM-600AKE

FM ISMASKINER

FM-170AKE-SB FM-170AKE-N-SB

FM-480AWKE-R452-(N)-SB

FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB

PRIS – DKK

Brudis	FM-170AKE-SB 37.220	FM-480AWKE-R452-SB 84.745	FM-600AKE-R452-SB 88.780 FM-600AWKE-R452-SB 90.735
Nugget-is (-N)	FM-170AKE-N-SB 37.220	FM-480AWKE-R452-N-SB 84.745	FM-600AKE-R452-N-SB 88.780 FM-600AWKE-R452-N-SB 90.735

TEKNISKE DATA

FM-170AKE-SB FM-170AKE-N-SB

FM-480AWKE-R452-(N)-SB

FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	170 kg – Brudis 160 kg – Nugget-is (-N)	450kg – Brudis 380kg – Nugget-is	600kg/24 h – Brudis 530kg/24 h – Nugget-is
Mål (B x D x H)	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.600 kW – Brudis 0.620 kW – Nugget-is (-N)	1.10 kW – Brudis 1.17 kW – Nugget-is	1.900 kW – Brudis 1.950 kW – Nugget-is
Kølemiddel	R134a – CO2e 529 kg	R452A	R452A/1300 g
Vægt, brutto/netto	75/68 kg	99/92 kg	114/107kg
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Vandkølede enheder skal have kondensatorkredsløbet tilsluttet et selvstændigt recirkulationssystem. Det er muligt, at tilslutning af sådanne enheder til vandforsyningen, kan være en overtrædelse af de lokale myndigheders vedtægter.

FM ISMASKINER

FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB

PRIS – DKK

Brudis	FM-750AKE-R452-SB 92.160
Nugget-is (-N)	FM-750AKE-R452-N-SB 92.160

TECHNICAL DATA

FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	750 kg – Brudis 490 kg – Nugget-is
Mål (B x D x H)	762 x 700 x 780 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	1.880 kW – Brudis 2.010 kW – Nugget-is
Kølemiddel	R452A /1150 g
Vægt, brutto/netto	143/133kg
Tilhørende magasiner	B-210SA, B-340SA



FM-750AKE

FM Ismaskiner – Modular



FM 1000AKE-



FM-1200ALKE

FM ISMASKINER

FM-1000AKE-R452-SB
FM-1000AKE-R452-N-SB

FM-1200ALKE-R452-SB
FM-1200ALKE-R452-N-SB

PRIS – DKK

Brudis	FM-1000AKE-R452-SB 111.735	FM-1200ALKE-R452-SB 107.520
Nugget-is (-N)	FM-1000AKE-R452-N-SB 111.735	FM-1200ALKE-R452-N-SB 107.520

TEKNISKE DATA

FM-1000AKE-R452-SB
FM-1000AKE-R452-N-SB

FM-1200ALKE-R452-SB
FM-1200ALKE-R452-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1030 kg – Brudis 860 kg – Nugget-is (-N)	1200 kg – Brudis 1060 kg – Nugget-is (-N)
Mål (B x D x H)	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	2.490 kW – Brudis 2.550 kW – Nugget-is (-N)	0.470 kW – Brudis 0.515 kW – Nugget-is (-N)
Kølemiddel	R452A	R452A
Vægt, brutto/netto	156/146 kg	108/98 kg
Tilhørende magasiner	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

FM ISMASKINER

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

PRIS – DKK

Brudis	FM-1800ALKE-R452-SB 149.040
Nugget-is (-N)	FM-1800ALKE-R452-N-SB 149.040

TEKNISKE DATA

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1800 kg – Brudis 1590 kg – Nugget-is (-N)
Mål (B x D x H)	1080 x 700 x 780 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.710 kW – Brudis 0.770 kW – Nugget-is (-N)
Kølemiddel	R452A
Vægt, brutto/netto	155/140 kg
Tilhørende magasiner	B-340SA



FM-1800ALKE

OPLEV DEN NYE GENERATION

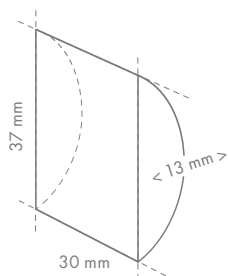
UNIK RENHED – HOSHIZAKIS SIGNATUR-IS ... MED EN KANT

Præcis som med de originale halvmåne-ismaskiner producerer den nye generation af Edge-ismaskiner en klar, halvmåneformet is med kant. Den unikke form opbygges indefra og ud med en indvendig temperatur på $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ og kan bruges til køling af drikkevarer, fødevarer og udstillede flasker samt til madlavning.

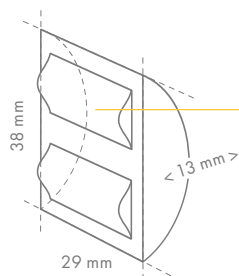
En af de mest markante egenskaber ved vores halvmåneformede is med kant er den runde form og den flade bund med to små vinger. Denne form er perfekt til køling i drinks, da den er smagsneutral, fuldstændig klar og smelter langsomt.

Takket være dens på en gang både runde og kantede form vil Hoshizakis halvmåneis ikke klumpe sig sammen i ismagasinet, men kan altid nemt skovles ud og bruges med det samme.

HALVMÅNEFORMET IS



KM-isterning
Vægt: 9 g



KM Edge-isterning
Vægt: 10 g

Den nye halvmåneformede isterning har **små vingekanter**. Derudover har den samme egenskaber som den gamle version af KM.

(dvs. klarhed, renhed, tempereret, rundhed)

OM HALVMÅNEFORMET IS



FLASKEKØLING UDEN SKADER

Isen er hård og kompakt, men takket være den glatte og runde overflade er den ideel til at forhindre, at der opstår skader på flasker og etiketter.



INDBYDENDE Udstilling

På grund af den krystallklare is kan du udstille dit produkt, så det er fuldstændig dækket og perfekt beskyttet, men stadig synligt for kunden.



KØLING AF DRINKS

På grund af 0 % urenheder er isen fuldstændig smagsneutral og den optimale base til dine cocktailkreationer.



OPTIMAL ISTEMPERATUR

Isens temperatur er præcis 0 °C kold, og derfor undgås uønskede frostskeer. Isen er fuldstændig klar, og produktet kan derfor dækkes helt, hvilket er med til at opretholde optimale temperaturer rundt om dine sarte og delikate fødevarer.



KANTEN

Den mest uforlignelige egenskab ved Hoshizakis halvmåneis er dens unikke form, der gør det muligt at bruge dem i postmix-drikke, uden at de bruser. Samtidig er det den mest økonomiske is, da den fordeles optimalt i drinken.



INGEN KLUMPER

Runde kanter på isen forhindrer, at isen klumper sig sammen, når den opbevares i spande til køling af drikkevarer eller i en montre med fersk kød, fisk eller buffet. Ferske fødevarer eller buffeter kan konstant omarrangeres, uden at det går ud over produkternes konsistens og smag.



ANVENDELSESOMRÅDER



Restauration



Catering



Sundhed



Fødevarer-
fremstilling



Marine



EVERCHECK

- Specialudviklet til halvmåne-ismaskiner
- Synlig og hørbar alarm, når vedligeholdelsesservice er påkrævet
- De primære service- og vedligeholdelsesrutiner kan udføres via frontpartiet
- Stylingerne er placeret i et tørt miljø, hvilket forbedrer de elektroniske komponenters pålidelighed betydeligt



CYCLES AVER

- Hoshizakis halvmåne-ismaskiner producerer den samme mængde is med halvt så mange produktionscykluser
- Færre cyklusser pr. dag medfører forlænget levetid og øget lønsomhed
- En halvering af driftscyklusserne, men producerer stadig samme mængde is sammenlignet med konkurrenterne

HOSHIZAKIS SIGNATUR-IS

OM SORTIMENTET

Den dobbeltsidede fordamper i alle vores halvmåne-ismaskiner er fremstillet af rustfrit stål, som er det bedste materiale, når det gælder forbedret levetid, fødevarer sikkerhed og skadefri rengøring.

Med den optimerede fordampers større is-mod-stål-overflade overgår Edge halvmåne-ismaskinerne endda den stærke foregående generation i forhold til produktionscyklusser og produktionskapacitet. De kompakte parametre gør, at disse modeller med indbygget magasin passer perfekt på steder, hvor pladsen er trang. Det smarte plug & play-design betyder desuden, at de er ekstremt hurtige og nemme at sætte op.

Alle dele (inklusive luftfilteret) er designet med konstant fokus på praktisk brug og fødevarer sikkerhed og er nemme at tilgå fra fronten. Vær opmærksom på, at hyppig rengøring vil forbedre din maskines levetid.

Den fuldautomatiserede digitalt styrede isfremstillingsproces skal ikke justeres manuelt og kan derfor give dit personale en reel tidsbesparelse.

DOBBELT PRODUKTION



Den optimerede dobbelte fordamper med dobbeltsidet rustfri ståloverflade producerer den samme mængde på den halve tid.

MAKSIMAL HYGIEJNE



Indvendig er ismaskinen rumopdelt. Dette design øger fødevarer sikkerheden, da den beskytter vandkredsløbet mod udefrakommende forurening.

FLEKSIBILITET



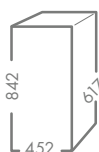
Har du brug for at øge din produktionskapacitet? Den variable konfiguration med modulopbyggede ismagasiner og basisdele gør det muligt for brugeren at sammensætte en løsning, der passer til individuelle krav og forhold.

HALVMÅNE-ISMASKINER



Indbygget magasin

KM-40B

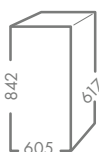


Produktionskapacitet/24 t:
43 kg
Magasinkapacitet: 16 kg



Indbygget magasin

KM-55B



Produktionskapacitet/24 t:
53 kg
Magasinkapacitet: 23 kg



Indbygget magasin

KM-80B

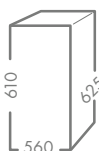


Produktionskapacitet/24 t:
79 kg
Magasinkapacitet: 40 kg



Bekræftede
specifikationer
følger

KMD-210AB-HC



Produktionskapacitet/24 t:
210 kg



KM Ismaskiner - Med indbygget magasin

Producerer HALVMÅNE IS med KANT

- Øget effektivitet med maksimeret fordampers overfladeareal
- Hurtigere produktionscyklus, der giver mere is på mindre tid
- En større bundet fordampers overflade skaber en stærkere og mere holdbar struktur.
- Istærningerne er glasklare, da kun de reneste vandmolekyler fryser på fordampers
- Overflade i rustfrit stål



KM-40B



KM-55B



KM-80B

KM ISMASKINER	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Is-type	Halvmåne is	Halvmåne is	Halvmåne is

PRIS – DKK	KM-40B		KM-55B		KM-80B	
Luftkølet		15.525		17.790		23.780

TEKNISKE DATA	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Produktionskapacitet (kg/24t)	43 kg*	53 kg*	79 kg*
Magasinkapacitet	op til 16 kg	23 kg	40 kg
Mål (BxDxH)	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	50 Hz: 0.278 kW	50 Hz: 0.288 kW	50 Hz: 0.449 kW
Kølemiddel	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Vægt, brutto/netto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

*): Lufttemperatur 10°C / Vandtemperatur 10°C. Baseret på 50 Hz luftkølet model



KMD-210AB-HC

KM ISMASKINER	KMD-210AB-HC	
Is-type	Halvmåne is	
PRIS – DKK	KMD-210AB-HC	42.045

TEKNISKE DATA	KMD-210AB-HC*	
Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg**	
Mål (BxDxH)	560 x 625 x 610 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	0.683 kW	
Kølemiddel	R290 – CO2e 147 kg	
Vægt, brutto/netto	73/57 kg	
Tilhørende magasiner	B-140SA, B-210SA, B-340SA	

*): Med forbehold for ændringer

**): Lufttemperatur 21°C / Vandtemperatur 10°C. Baseret på 50 Hz luftkølet model

KOMBINATIONEN AF ÆSTETIK OG FUNKTIONALITET

NOGET LÆKKERT FOR ØJET OG TIL DINE DRINKS

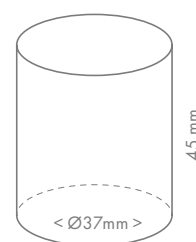
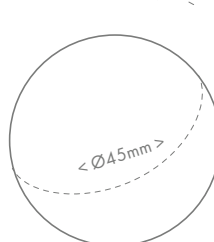
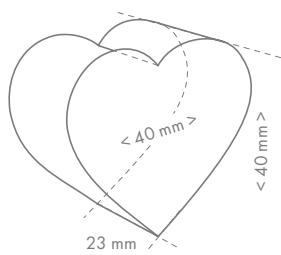
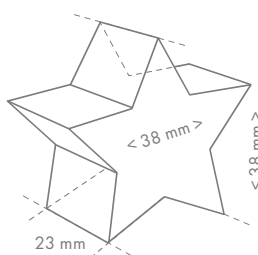
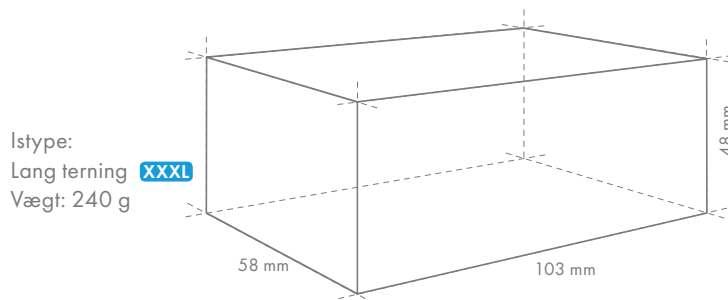
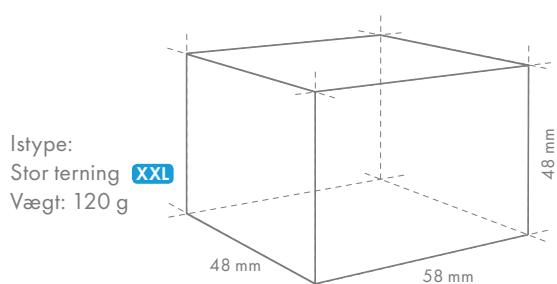
Udvid din kreative horisont og dit håndværks æstetiske muligheder ved hjælp af vores special-ismaskiner, der kan producere forskellige og helt specielle isformer.

De er skræddersyede til cocktailbarer, som gerne vil skille sig ud fra andre, og som aldrig går på kompromis med smagen og kvaliteten af deres drinks. Fokus er stadig på de perfekte egenskaber ved isen, men nu kan du også sætte dit eget dekorative præg på dine cocktails og longdrinks. Vores special-ismaskiner fungerer på samme måde som vores berømte isterningmaskiner med vores patenterede lukkede cellesystem.

Hver enkel isform fremstilles individuelt med en målrettet stråle frisk vand. Dette sker inde i et system med lukkede celler for at få den højest mulige kompakthed i isterningen kombineret med en perfekt og præcis form, der f.eks. kan være en kugle, stjerne, hjerte, cylinder, stor isterning eller lang isterning.

Personer, der ejer en Hoshizaki special-ismaskine, kan se tilbage på den tid, hvor de lavede de forskellige isformer manuelt. Nu kan de nyde den praktiske komfort ved at kunne skovle fuldstændig identisk formede isterninger fra det integrerede og lettilgængelige ismagasin.

SPECIAL-IS



SPECIAL-ISMASKINER

Stabelbar



Indbygget magasin

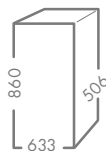


"Hoshizaki er markedsførende inden for is, men derudover er det også et ambitiøst brand (...), der skaber is i en anden form, der gør det muligt at være mere kreativ bag baren."

Andrew Mullins

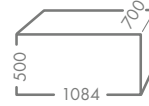
Driftsdirektør
Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
September 2018

IM-65NE-HC-Q KUGLEISMASKINE



Produktionskapacitet/24 t:
22 kg
magasinkapacitet: 26 kg
Istype: Kugle

IM-240DNE-C CYLINDER-ISMASKINE



Produktionskapacitet/24 t:
240 kg
Istype: Cylinder

ANVENDELSESOMRÅDER



Restauration



Catering



Uddannelse



Fritid



Marine

Stor terning



Kugleis



Hjerteformet is



Stjerneformet is



IM Ismaskiner – Med indbygget magasin



Producerer SPECIAL IS

- Designet med hygiejne som højeste prioritet.
- Hver iscyklus laves med frisk vand, der sikrer is af den højeste kvalitet.
- Automatisk skyllefunktion.
- Rustfrit stål udvendigt
- Letafgørelig tætningsliste
- Lukket vandkredsløb
- Nem rengøring af luftfilter



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-h

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Is-type	Isterning XXL	Aflang XXXL	Hjerte
PRIS – DKK			
Special is	IM-65NE-HC-LM 49.465	IM-65NE-HC-LM103 51.945	IM-65NE-HC-H 57.500

TEKNISKE DATA	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Produktionskapacitet (kg/24t)	40 kg	32 kg	28 kg
Magasinkapacitet	26 kg	26 kg	26 kg
Mål (B x D x H)	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 X 506 X 860 mm
Ben tilføj	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.400 kW	0.400 kW	0.400 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	61/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-HC-S



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-C

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Is-type	Stjerne	Kugle	Cylinderis
PRIS – DKK			
Special is	IM-65NE-HC-S 57.500	IM-65NE-HC-Q 57.495 IM-65WNE-HC-Q 59.065	IM-65NE-HC-C 26.280

TEKNISKE DATA	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	22 kg	26 kg	55 kg
Magasinkapacitet	26 kg	17 kg	26 kg
Mål (B x D x H)	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben tilføj	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.400 kW	0.390 kW	0.400 kW
Kølemiddel	R290	R290	R290
Vægt, brutto/netto	61/53 kg	66/53 kg	61/53 kg



IM Ismaskiner – Med indbygget magasin/Modular

Producerer SPECIAL IS

- Designet med hygiejne som højeste prioritet.
- Hver iscyklus laves med frisk vand, der sikrer is af den højeste kvalitet.
- Automatisk skyllefunktion.
- Rustfrit stål udvendigt
- Letaftegelig tætningsliste
- Lukket vandkredsløb
- Nem rengøring af luftfilter



IM-100NE-C

IM-ISMASKINER	IM-100NE-C
Is-type	Cylinderis

PRIS – DKK

Cylinderis	IM-100NE-C	37.695
------------	------------	--------

TEKNISKE DATA	IM-100NE-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg
Magasinkapacitet	50 kg
Mål (B x D x H)	704 x 506 x 1200 mm
Ben tilføj	70-100 mm
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.630 kW
Kølemiddel	R134a – CO2e 364 kg
Vægt, brutto/netto	85/76 kg

ISMAGASIN / TOP KITS

- Skummet isolering sikrer lav smeltehastighed ved opbevaring
- Den udvendige rustfrie stål bevarer et rent ydre
- Nem at rengøre, med runde kanter er hygiejnen optimal.
- Leveres med justerbare ben fra 90 til 120 mm
- Robust konstruktion,
- Plastbeholder, der sikrer en sikker og hygiejnisk opbevaring af is.



B-140SA



B-210SA



B-340SA

ISMAGASIN	Magasinkapacitet	Mål (B x D x H)	Vægt, brutto/netto	Tilvalg	PRIS – DKK
B-140SA	Ca. 115 kg Max. 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (Ben tilføj 90-120 mm)	53/37 kg		B-140SA 13.085
B-210SA	Ca. 165 kg Max. 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Ben tilføj 90-120 mm)	67/52 kg		B-210SA 15.735
B-340SA	Ca. 275 kg Max. 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Ben tilføj 90-120 mm)	88/72 kg	Magasinopdelere på forespørgsel	B-340SA 21.695

ISMAGASIN	Magasinkapacitet	Mål (B x D x H)	Vægt	PRIS – DKK
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	F-600-42S 17.225
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	F-650-44S 18.720
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	F-950-48S 20.370
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	F-1025-52S 22.030

TOP KITS	VARENUMMER.	PRIS – DKK
TK-4 DM	S-31045	TK-4DM 990
TK-4 DR	S-31046	TK-4DR 990
TK-IMD2	S-31047	TK-IMD2 1.485
TK-FM1800	S-31707	TK-FM1800 1.485
TK-8D	S-21871	TK-8D 990
TK 18D	S-21872	TK 18D 990

TOP KIT KONFIGURATION				
Model		B-140SA	B-210SA	B-340SA
IM-130A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2
IM-240A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
KMD-210		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-150		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-300/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-480/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-600		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-750		N/A	-	TK-18D
FM-1000		N/A	-	TK-18D
FM-1200		N/A	-	TK-18D
FM-1800		N/A	N/A	TK-FM1800
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-4DM
IM-240D	2x	N/A	N/A	TK IMD2
KMD-270	2x	N/A	N/A	TK 4DM + TK 4DR
KMD-210	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
FM-150	2x	N/A	N/A	TK 4DM TK 4DM+TK 4DR
FM-300	2x	N/A	N/A	TK 4DM TK 4DM+TK 4DR
FM-480	2x	N/A	N/A	TK 4DM TK 4DM+TK 4DR
FM-600	2x	N/A	N/A	TK 4DM TK 4DM+TK 4DR

1 x B340SA magasin kan benyttes til forskellige kombinationer af ismaskiner.
Kontakt venligst din lokale forhandler for mere information.

- Istransportsystemer fra Hoshizaki omfatter en række vogn- og posesystemer, der er integreret som opbevaringsrum i selve ismaskinen.
- Når fyldt, skal vognen eller posen med is blot fjernes og transporteres til der, hvor det skal anvendes, uden at du skal øse det fra maskinen til en beholder.



ITS 500

ISMAGASIN	Antal vogne	Magasinkapacitet (ca.)	Mål (B x D x H)	Vægt	PRIS – DKK
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	ITS-100NS-31 31.710
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	ITS-500NS-31 51.675
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	ITS-600NS-31 54.070
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	ITS-700NS-31 57.465
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	ITS-1350SG-60 103.090
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	ITS-2250SG-60 141.255

TRANSPORTSYSTEM	Magasinkapacitet (ca.)	Mål (B x D x H)	Vægt	PRIS – DKK
Ismagasiner og dispenser-systemer				
DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	DEV-500SG-30-75 32.710
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	DEV-700SG-30-75 37.010
Opstående ismagasin				
SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	SG-500-30 22.195
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	SG-700-30 24.020

MODELLER	PRIS – DKK
SMART CART 75	7.065
SMART CART 240/ITS CART	11.445
Sæt med 6 isbeholdere	5.765



DE HURTIGE MASKINER TIL FRISK IS

VAND OG IS – FINDES DER EN BEDRE KOMBINATION?

Dispenseren spiller en vigtig rolle, når forretningsejere gerne vil stille is og/eller vand til rådighed som selvbetjening. De tre trin: produktion af kvalitetsis; beskyttet isopbevaring og hurtig servering af is er alle kombineret i én enhed – ved at trykke på en enkelt knap er din forfriskning klar på få sekunder.

Med **DCM-DISPENSERE** kan brugeren vælge mellem disse muligheder:

- Kun isterninger
- Isterninger og vand
- Kun vand

Produktionskapaciteterne for disse kompakte, men samtidig kraftige is/vand-dispensere spænder fra 60 kg om dagen for mindre virksomheder op til 230 kg om dagen for store steder som f.eks. forlystelsesparker, hoteller og store steder med hurtig selvbetjening.

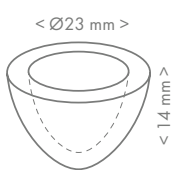
Typisk bruges Hoshizaki-dispensere på steder, hvor der er behov for en hurtig, effektiv og fødevarer sikker servering af is/vand-kombinationer.

DIM-DISPENSERE producerer og leverer de berømte Hoshizaki-isterninger til praktisk selvbetjening. Det, der gør denne dispenser så populær, er dens praktiske portionsstyring, der er nem at indstille. Det gør det muligt at regulere serveringsstørrelserne præcist. Dette sortiment af selvbetjeningsdispensere er normalt placeret på hver enkelt etage på hotellerne, så gæsterne har adgang til kvalitetsis døgnet rundt.

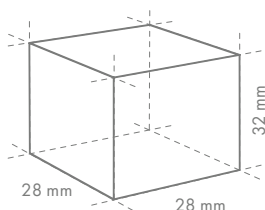
Med et elegant og slankt look går de nærmest i ét med moderne interiørdesign. Takket være fokus på brugervenlighed og maksimal fødevarer sikkerhed kan den friskproducerede is aldrig blive udsat for luft eller lys under opbevaringen, hvilket giver både operatører og forbrugere optimal beskyttelse mod forurening.

DSM-DISPENSERE er kompakte og pålidelige enheder, der producerer og serverer shuttle-is af høj kvalitet. Det enkle design og de smarte funktioner, der øger fødevarer sikkerheden og forhindrer forurening, gør DSM-dispensere populære til hospitaler og sundhedsinstitutioner.

DISPENSERE IS



Istype: Shuttle
Vægt: 3 g



Isterningstørrelse: **L**
Vægt: 23 g

ANVENDELSESOMRÅDER



Restauration



Catering



Sundhed



Uddannelse

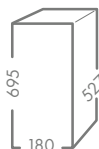


Marine

IS OG/ELLER VANDDISPENSERE



DSM-12DE IS



Produktionskapacitet/24 t:
13 kg
Magasinkapacitet: 3 kg
Istype: Shuttle



DIM-30DE-2 IS



Produktionskapacitet/24 t:
42 kg
Magasinkapacitet: 15 kg
Istype: Isterning **L**

HC model er
tilgængelig snart



DCM-120KE (EU) IS OG VAND



Produktionskapacitet/24 t:
125 kg
Magasinkapacitet: 1,9 kg
Istype: Isterning og vand

NEM AT MONTERE



Vores sortiment af dispensere indeholder maskiner, der passer til de forskellige krav, der stilles til serveringsmængder, opbevaringskapacitet og pladsbegrænsninger.

BÆREDYGTIG



Regulering af spild øger bæredygtigheden: Disse dispensere har intuitiv portionsstyring. Dette er med til at regulere brugerens forbrug af is, så det overordnede energiforbrug og spild reduceres.

FØDEVARESIKKERT



Som med alle Hoshizaki-maskiner spiller hygiejne, fødevarerikkerhed og beskyttelse mod forurening en stor rolle. Dispensere betjenes direkte af brugerne selv. For at eliminere sundhedsrisici er maskinerne designet, så luft og vand aldrig kan ramme den friskproducerede is, mens den opbevares.

DISPENSERE

Is- og vanddispensere

- Is- og vanddispensere i DCM-serien kan producere følgende kombinationer: is, vand med is eller postevand.
- Dispenserne er meget velegnet til brug i flere forskellige miljøer, herunder fødevarer- og restaurationsbranchen, sports- og fritidsinstitutioner samt sundhedsvæsen.



DCM-60KE



DCM-120KE

DISPENSERE	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Is-type	Is + vand	Is + vand
PRIS – DKK (R134a-model)	DCM-60KE (-P) 36.840	DCM-120KE (-P) 41.320
PRIS – DKK – (R290-model)	DCM-60KE-HC 36.840	DCM-120KE-HC 41.320

TEKNISKE DATA	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Produktionskapacitet (kg/24t)	60 kg	125 kg
Magasinkapacitet	1.9 kg	4 kg
Mål (B x D x H)	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.280 kW	0.480 kW
Kølemiddel	DCM-60KE : R134a – CO2e 300 kg DCM-60KE-HC: R290	DCM-120KE: R134a - CO2e 300 kg DCM-120KE-HC: R290
Vægt, brutto/netto	54/45 kg	64/55 kg
Fås med	Dispenserarm/trykknop (-P)	Dispenserarm/trykknop (-P)
Tilvalg	Trykknop på forespørgsel (-P)	Trykknop på forespørgsel (-P)

Is-dispensere

- DIM-30DE-2** fremstiller kubiske isterninger. Straks efter fremstilling lagres isen, og den undgår derved kontakt med lys og luft, hvilket sikrer den højeste iskvalitet. Isen er meget velegnet til brug i flere forskellige miljøer, herunder fødevarer- og restaurationsbranchen, sports og fritidsinstitutioner samt sundhedsvæsen.
- DSM-12DE** er en dispenser, som producerer shuttle is. Det er den mest kompakte dispenser i vores sortiment og er meget velegnet til brug i flere forskellige miljøer, herunder fødevarer- og restaurationsbranchen, sports og fritidsinstitutioner samt sundhedsvæsen.



DSM-12DE



DIM-30DE-2



DISPENSERE	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Is-type	Shuttle is	Isterning (L = 28 x 28 x 32 mm)
PRIS – DKK	DSM-12DE 20.730	DIM-30DE-2 40.985

TEKNISKE DATA	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Produktionskapacitet (kg/24t)	13 kg	42 kg
Magasinkapacitet	3 kg	15 kg
Mål (B x D x H)	180 x 527 x 695 mm	350 x 526 x 1590 mm (incl. ben 90 mm)
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-forbrug	0.200 kW	0.320 kW
Kølemiddel	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 272 kg
Vægt, brutto/netto	28/26 kg	71/65 kg



Isknusere

- Isknuser N53 er ideel til fremstilling af knust is til cocktails (ex mojitos, frosne margaritas, daiquiris med flere).
- Kan bruges overalt hvor du har brug for knust is: cocktail barer, hoteller, restauranter, isbarer, barer og natklubber.



N 53

ISKNUSER	N 53	
Is-type	Knust is	
PRIS – DKK		
Isknuser	N 53	10.270

TEKNISKE DATA	N 53	
Knuse-kapacitet	2.4 kg/min.	
Magasinkapacitet	1.2 kg	
Mål (B x D x H)	236 x 353 x 474 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	0.130 kW	
Vægt	10 kg	

Isknuser

- Isknuseren **C105** har en kompakt størrelse og er meget nem at håndtere.
- Den er ideel, når der kun er behov for mindre mængder knust is til den perfekte drink.
- Isknuserens størrelse gør den ideel til placering på disken eller på en hylde bag baren.



C 105

ISKNUSER	C 105	
Is-type	Knust is	
PRIS – DKK		
Isknuser	C 105	17.640

TEKNISKE DATA	C 105	
Knuse-kapacitet	5 kg	
Magasinkapacitet	5 kg	
Mål (B x D x H)	370 x 310 x 510 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	0.150 kW	
Vægt	25 kg	

Alle priser i DKK ekskl. moms

Vandfiltre

- 4HC-H vandfilteranlæg optimerer enhedens ydelse, forbedrer iskvaliteten og filtrerer snavs/partikler ned til 0,5 mikron, reducerer klorindhold såvel som uønsket smag og lugt, reducerer dannelse af kalk, reducerer korrosionsproblemer som opstår på grund af klordampe.
- NSF certificeret for bakteriestatiske effekter betyder, at produktet begrænser opbygning og vækst af bakterier, der allerede kan være til stede i det "indgående" vand.



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

Vandfiltre	4HC-H Enkelt	4HC-H Dobbelt	4HC-H Tredobbelt	4HC-H udskiftningspatron
Varenummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PRIS – DKK	1.975	3.470	4.930	920

Vandfiltre	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple
IM serie	IM 21 - IM 130	IM 240+	N/A
FM serie	FM 80 - FM 300	FM 480 - FM 750	FM 1000+
KM serie	KM 35 - KM 125	KM 201 - KM 901	-
Dispenser	DSM 12 DCM 60/DCM 120 DIM 30	DCM 230	N/A

Dimensioner - Manifold & patron	4HC-H Single
Enkelt filter (B x D x H)	152 x 254 x 533mm
Dobbelt filter (B x D x H)	330 x 381 x 660mm
Tredobbelt (B x D x H)	330 x 381 x 660mm





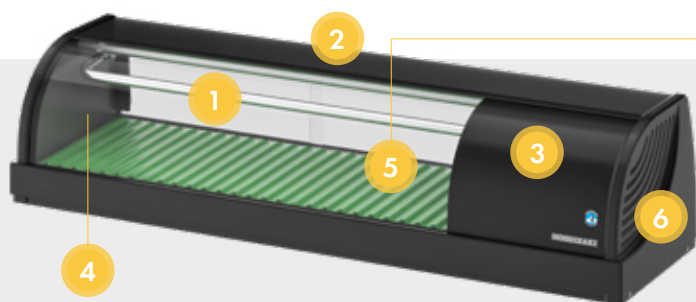
GOD MAD LAVES AF FRISKE INGREDIENSER

VIS DINE FRISKE FISKEPRODUKTER, KØDVARER OG DELIKATESSER FREM

Vores serie af køledisplay/sushimontrer kombinerer innovative funktioner med et moderne og elegant design. De er konfigureret til at fremhæve og bevare friskheden af selv de mest delikate fisketyper.

Dette sortiment er designet til at opretholde det mest naturlige luftfugtighedsniveau og fødevarer sikre temperaturer, selv under spidsbelastningsperioder med hyppige døråbninger.

Den jævne og spredte luftstrøm virker uden tvungen luftcirkulation. Denne metode skaber ideelle betingelser, så uønsket udtørring af og vægttab i de opbevarede varer undgås.



ENKELT ER SMART

En af de helt utrolig enkle løsninger til nem og hurtig temperaturstyring: Den indvendige bakke kan vendes op eller ned for at indstille den perfekte indvendige temperatur til forskellige typer fisk.

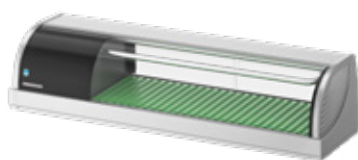
De forhøjede sidevinger på bakkerne tillader mere luftcirkulation, hvilket med det samme sænker opbevaringstemperaturen.

Opadvendt bakke: De mere sarte fisketyper.

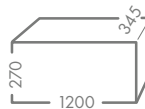
Nedadvendt bakke: Fisketyper, der kræver lavere opbevaringstemperaturer.

1. | En rørformet fordampner absorberer varmen kontinuerligt
Kondens fryser på den udvendige overflade og opretholder et attraktivt frostlag, der ikke drypper
2. | Praktisk, skridsikker top: ideel til placering af serveringsfade
3. | Skydedør med en højde på 150 mm, der er nem at afmontere ved den daglige rengøring
4. | Buet glas gør den udstillede mad fuldt synlig
5. | Lette ABS bakker med en bølgeformet profil, der kan tages ud og er nemme at rengøre
6. | **Kondenseringsenheden** i alle vores modeller sidder enten i højre eller venstre side, hvor udstrømningen af luft er placeret på siderne væk fra brugeren

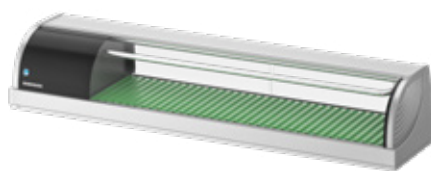
SPECIALPRODUKTER



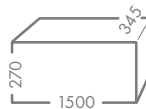
HNC-120BE



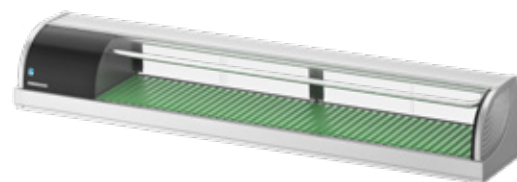
Nettokapacitet: 42 liter
Gennemsnitlig temperatur:
3 °C



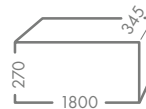
HNC-150BE



Nettokapacitet: 57 liter
Gennemsnitlig temperatur:
3 °C



HNC-180BE



Nettokapacitet: 72 liter
Gennemsnitlig temperatur:
3 °C

Kølede display-/sushimontre fås også med en bredde på 2100 mm



Alle modeller fås i enten sort eller med stålfinish og med mulighed for at have kondenseringsenheden på højre eller venstre side.

For alle modeller: Elforsyning: 1/220 -240/50 Hz – Elforbrug 0,15 (kW)

KOGER HVERT ENESTE RISKORN PERFEKT

TIGER Denne automatiske riskoger producerer op til 40 skåle ris og kan holde risen varm i 12 timer. Desuden kan varmeelementerne holde risen varm ved serveringstemperatur i op til 6 timer uden at bruge strøm, samtidig med at risen smager, som om den lige er lavet.



JNO-B36W RISKOGER



Tilberedningskapacitet: 3,6 l

* Inklusive håndtag
Højde, låg åbnet: 72 cm



JFM-390P/570P TERMOVARME

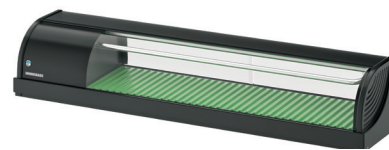


Kapacitet: 3,9 / 5,7 l

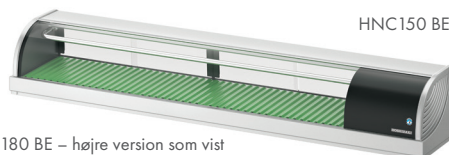
* Inklusive håndtag

SUSHIMONTRER

- Balanceret kølesystem
- Kølemontre i rustfrit stål med glasfront.
- Fås i 16 modeller fra 1.2 m til 2.1 m
- Kondensatorens luftindtag er på bagsiden og luftudtag på siden
- Solide fødevareplader med riller, der passer til sushi
- Stor kondensatorflade, som sikrer en optimal køleevne
- Topglasset er afrundet nedad, som giver mulighed for placering af en 170 cm plade på toppen af montren
- Indvendig stor afstand fra front til bagside, 27 cm



HNC150 BE – venstre version som vist



HNC180 BE – højre version som vist

SUSHI MONTRE	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
PRIS – DKK								
Kompressor til venstre								
Sort	HNC-120BE-L-B	17.725	HNC-150BE-L-B	18.885	HNC-180BE-L-B	21.040	HNC-210BE-L-B	23.265
Rustfrit stål	HNC-120BE-L-S	18.660	HNC-150BE-L-S	20.055	HNC-180BE-L-S	22.610	HNC-210BE-L-S	25.610
Kompressor til højre								
Sort	HNC-120BE-R-B	17.725	HNC-150BE-R-B	18.885	HNC-180BE-R-B	21.040	HNC-210BE-R-B	23.265
Rustfrit stål	HNC-120BE-R-S	18.660	HNC-150BE-R-S	20.055	HNC-180BE-R-S	22.610	HNC-210BE-R-S	25.610
TEKNISKE DATA	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
Netto kapacitet	42 ltr.		57 ltr.		72 ltr.		87 ltr.	
Temperatur (ca.)	5°C		5°C		5°C		5°C	
Mål (B x D x H)	1200 x 345 x 270 mm		1500 x 345 x 270 mm		1800 x 345 x 270 mm		2100 x 345 x 270 mm	
El-tilslutning	1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz	
El-forbrug	0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW	
Kølemiddel	R134a – CO2e 114 kg		R134a – CO2e 157 kg		R134a – CO2e 200 kg		R134a – CO2e 229 kg	
Vægt, brutto	44 kg		52 kg		60 kg		68 kg	
Vægt, netto	32 kg		37 kg		42 kg		47 kg	

TIGER RISKOGER & TERMISK MADBEHOLDER

Tiger riskoger

- Automatisk holde-varm funktion
- Kapacitet på 20 kopper ris (40 kopper kogte ris).
- 1,8 mm tyk indvendig beholder med non-stick belægning.
- Indlæg medfølger, som forhindrer at risen brænder på i bunden
- Spatel og målekop medfølger
- Udvendig rustfrit stål



JNO-B36W

RISKOGER	JNO-B36W
PRIS – DKK	1.906 pr. stk.
Min. bestilling	24 stk.

TEKNISKE DATA	JNO-B36W
Kogekapacitet	3.6L
El-tilslutning	230-240V
Tilslutningseffekt	1610W
Mål	360 x 426 x 383 mm
Vægt	8.6 kg

Termisk madbeholder

- Unikt design til effektiv opbevaring, kan stables.
- Fremragende termisk isolering. Højtydende isoleringsmateriale i både holder og låg. Holder risene varme i op til 6 timer og bevarer de friskkogte ris friske.
- Overskydende fugt absorberes i en fugtsamler monteret på indersiden af låget. Det forhindrer risene i at blive klæbrige.



JFM

RISKOGER	JFM-390P	JFM-570P
PRIS – DKK	957 pr. stk.	1.038 pr. stk.
Min. bestilling	36 stk.	30 stk.

TEKNISK DATA	JFM-390P	JFM-570P
Opbevaringskapacitet	3,9L	5,7L
Temperatur	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Mål	43.0 x 36.0 x 25.0 cm	43.0 x 36.0 x 31.0 cm
Vægt	4,3 kg	4,8 kg

Modelbetegnelse, eksempler – Køl/frys

MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

SUPERIOR PLUS K 72 CCG C2 4S



MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

SUPERIOR TWIN K 84 CCG C2 4S



MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

SUPERIOR EURO K 62 CCG C2 4S



MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

ECO MIDI K 82 CCG 4S



Modelbetegnelse, eksempler – Køl/frys

MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

STANDARD PLUS K 69 SSG C2 3S



MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

COMPACT K 610 RG C1 4N



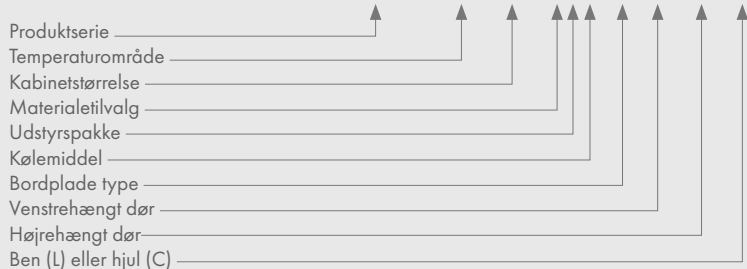
MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

GASTRO K 1407 CSG A DL DR C2



MODEL BETEGNELSE, EKSEMPEL

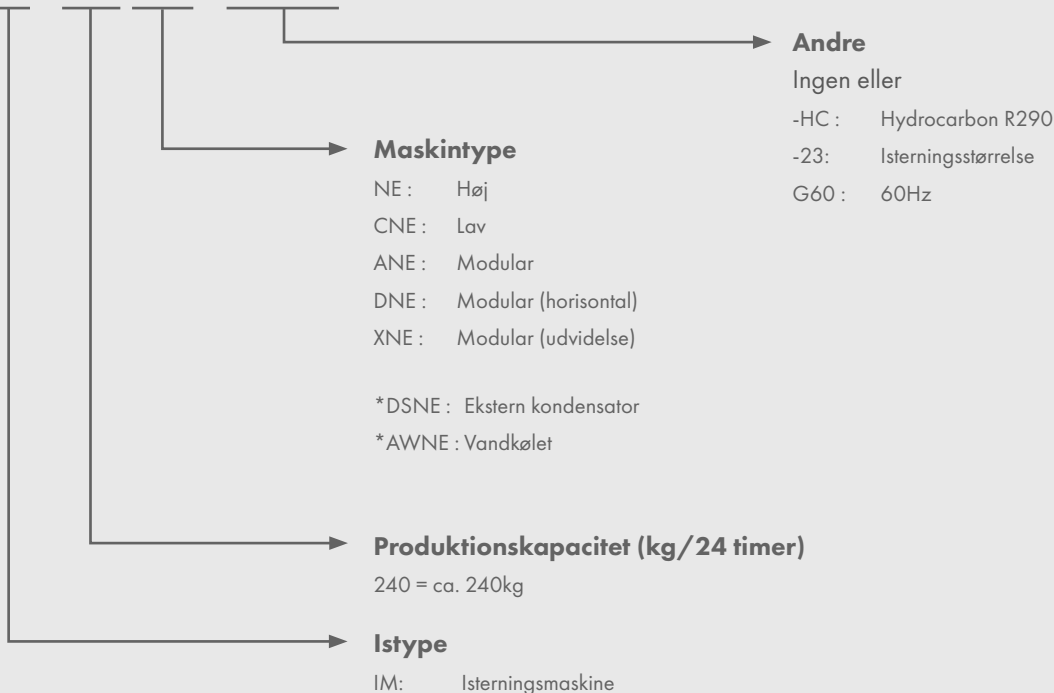
GASTRO K 1808 CSG A DL DR C2



Modelbetegnelse, eksempler - Ismaskiner

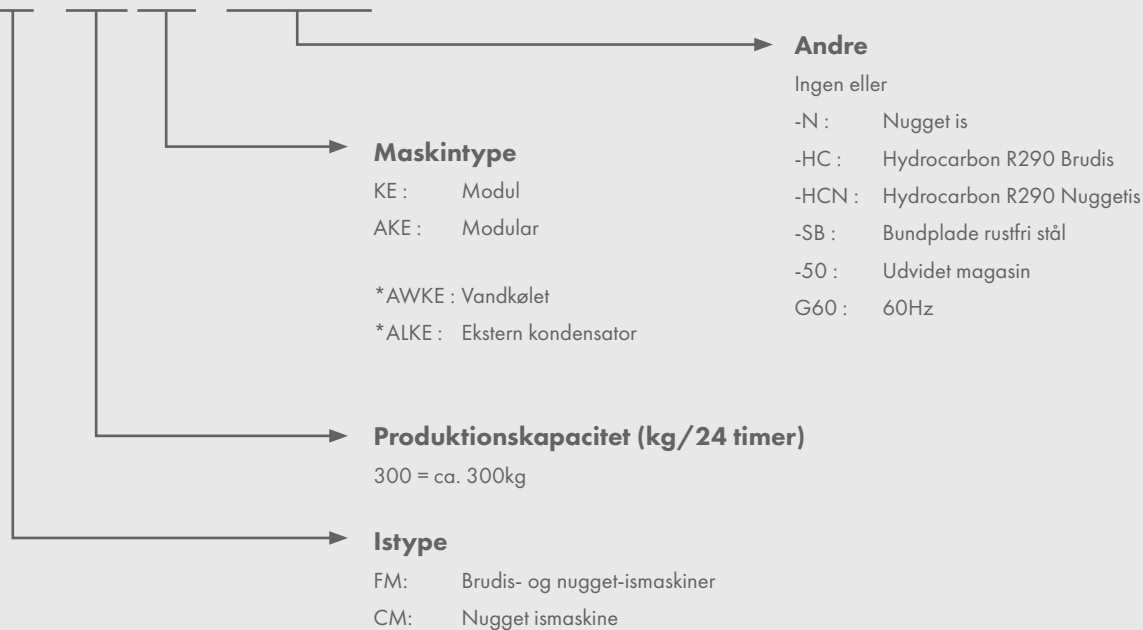
Model koder - IM serie

IM - 240 ANE - HC - 23



Modelkoder - FM Serie

FM - 300 AKE - HCN - SB



Modelkoder - KM Serie

KM - 80 B

Maskintype

B : Luftekølet
AWA : Vandkølet
SWH-E : Vandkølet
SRH-E : Ekstern kondensator

Produktionskapacitet (kg/24 timer)

80 = ca. 80kg
* Modellen viser kg/24 timer

Istype

KM: Halvmåne is

Modelkoder - HNC Sushi montrer

HNC - 210 BE - L - B

Maskinens farv

-B : Sort
-S : Rustfrit stål

Kompressor

-L : Placeret til venstre
-R : Placeret til højre

Maskintype

BE : Generation

Bredde (mm)

120 = 1200mm
150 = 1500mm
180 = 1800mm
210 = 2100mm

Maskintype

HNC : Sushi montrer



Salgs- og leveringsbetingelser

Køle- og fryseprodukter samt ismaskiner

for leverancer fra Hoshizaki Danmark.

1. Aftalegrundlag

For alle ordrer og leverancer gælder NL92 eller – såfremt montage indgår i leverancen – NLM94 – i det omfang, de ikke er fraveget i disse salgs- og leveringsbetingelser eller gennem anden skriftlig aftale mellem parterne.

Købers opmærksomhed henledes på, at NL92 og NLM94 bl.a. indeholder regler om leveringstid og forsinkelse, ejendomsforbehold, force majeure og ansvar for mangler, produktansvar herunder begrænsning af ansvaret for driftstab, økonomiske tab eller andet indirekte økonomiske konsekvenstab.

Såfremt køber ønsker sine almindelige indkøbs-betingelser gjort til en del af aftalen, skal disse bringes ind i den individuelle aftaletekst. En klausul i købers almindelige indkøbsbetingelser om, at disse skal gælde forud for Hoshizaki Danmarks salgs- og leveringsbetingelser, er ikke tilstrækkelig hertil.

2. Tilbud

Med mindre andet er anført, er tilbud gældende i 30 dage fra tilbudsdato.

3. Priser

Alle priser er ekskl. merværdiafgift, told og evt. andre afgifter. Hoshizaki Danmark forbeholder sig ret til at regulere tilbudte/bekræftede priser, såfremt der i tiden frem til leverancens gennemførelse sker ændringer i afgifter, materiale- og lønudgifter, valutariske forhold og øvrige handelsforhold.

4. Levering

Produkter leveres frit på rampe eller fortov i henhold til DAP (Incoterms 2010) på købers eller slutbrugers adresse på Sjælland, Fyn, Jylland og landfaste øer. Til øvrige øer leveres til fremmed fragtfører eller færgeleje på fastlandet.

Det påhviler køber straks ved modtagelse af leverancen at undersøge, om emballagen er intakt. Såfremt emballagen er forsynet med mærker, skrammer, buler eller direkte huller – så er det sandsynligt at produktet er transportskadet. I dette tilfælde skal køber enten undlade at modtage produktet, eller kvittere på følgesedlen med følgende skriftlige anmærkning: "Modtages med forbehold for skade på produkt pga. fejl i emballage". Konstateres der skade på produktet ved udpakningen, skal køber omgående og senest 48 timer efter modtagelsen kontakte transportøren direkte for reklamation. Reklamationsretten for transportskader bortfalder, hvis produktet vidertransporteres fra leveringsstedet.

Reserve dele og tilbehør som selvstændig leverance fremsendes på den mest hensigtsmæssige måde efter Hoshizaki Danmarks valg franco pålagt et ekspeditionsgebyr på kr. 100,00. Hoshizaki Danmark forbeholder sig ret til at regulere denne sats.

5. Leveringstid. Forsinkelse

I tilfælde af at den aftalte leveringstid overskrides med mere end 4 uger, kan køber sætte en rimelig frist, inden

hvilken levering skal finde sted. Finder levering ikke sted indenfor denne frist, kan køber hæve aftalen. Køber er endvidere berettiget til at kræve konventionalbod fra udløbet af de nævnte 4 uger. Konventionalboden, der beregnes i overensstemmelse med NL92/NLM94, kan dog kun kræves i det omfang, køber dokumenterer at have lidt et tilsvarende tab. Erstatning herudover kan ikke kræves.

6. Betaling

Ved betaling senere end forfaldsdag på faktura beregnes moranter svarende til den til enhver tid gældende danske diskonto med et tillæg på 5% p.a. fra forfaldsdagen. Køber er ikke berettiget til at tilbageholde betaling på grund af evt. modkrav, som Hoshizaki Danmark ikke har anerkendt. De leverede produkter forbliver Hoshizaki Danmarks ejendom, indtil betaling er erlagt fuldt ud.

Det påhviler køber at holde produkter, som Hoshizaki Danmark skal montere, forsikret medens disse befinder sig på købers område, imod brand, tyveri, vandskade og hærværk for et beløb, som mindst svarer til den aftalte købesum.

7. nsvar for mangler

Ud over bestemmelserne i NL92/NLM94 gælder følgende:

For alle nøglefærdige Gram Commercial produkter og kølesystemer, der leveres og monteres af Hoshizaki Danmark, forpligter Hoshizaki Danmark sig til 3 år fra levering at afhjælpe mangler på leverede produkter, som skyldes fejl i konstruktion, materiale, fremstilling og/eller montage.

For alle Hoshizaki produkter, der leveres og monteres af Hoshizaki Danmark, forpligter Hoshizaki Danmark sig til 2 år fra levering at afhjælpe mangler på leverede produkter, som skyldes fejl i konstruktion, materiale, fremstilling og/eller montage.

Hoshizaki Danmarks ansvar omfatter kun mangler, som opstår under de i aftalen forudsatte arbejdsforhold og under korrekt anvendelse af produktet. Køber skal selv afholde de meromkostninger ved afhjælpning af mangler, som skyldes, at produktet befinder sig på et andet sted end det angivne anvendelses- eller leveringssted.

For produkter i Hoshizaki Danmarks leverancer, herunder selvstændige leverancer af reservedele, tilbehør, ikke nøglefærdige produkter og kølesystemer, der ikke leveres og monteres af Hoshizaki Danmark, gælder 1 års reklamationsret for mangler, regnet fra Hoshizaki Danmarks leveringsdato. Defekte dele ombyttes gratis mod tilsending af de beviseligt fejlbehæftede dele.

Undtaget fra Hoshizaki Danmarks mangels-afhjælpningsforpligtelse er:

– alle sliddele såsom dørtætningslister, lamper og trådhylder/-kurve, samt mangler, som skyldes årsager,

opstået efter at risikoen er gået over på køber.

– mangler, der skyldes mangelfuld vedligeholdelse, urigtig montering foretaget af køber, ændringer foretaget uden Hoshizaki Danmarks skriftlige samtykke eller reparationer, som køber har udført på fejlagtig måde.

Mangelsafhjælpning udføres indenfor normal arbejdstid, mandag–torsdag fra kl. 08.00 til kl. 16.00 og fredag fra kl. 08.00 til kl. 15.00. Hvis køber ønsker mangelsafhjælpning udenfor normal arbejdstid, vil denne service blive beregnet efter den gældende serviceprisliste, med fradrag af værdien af samme serviceydelse udført indenfor normal arbejdstid.

Såfremt eventuel demontering og montering medfører indgreb i andet end produktet, påhviler arbejdet og omkostningerne herved køber. Hoshizaki Danmark har intet ansvar for mangler ud over det ovenfor foreskrevne. Dette gælder ethvert tab, manglen måtte forårsage, herunder driftstab, tabt fortjeneste og andre økonomiske konsekvenstab

8. Returnering

Returnering af produkter til Hoshizaki Danmark for kreditering kan ikke ske uden forudgående aftale. Ved returnering/ombytning af kurante og ubeskadigede produkter i original emballage beregnes et gebyr på 25% af produktets pris, til dækning af fragt-, håndterings- og administrationsomkostninger.

Alle øvrige produkter, herunder kundeconfigurerede produkter, tages ikke retur.

9. Tvister

Twistigheder i anledning af aftalen, og alt som har sammenhæng hermed, kan ikke underkastes domstolens prøvelse, men skal afgøres ved voldgift i overensstemmelse med "Regler for behandling af sager ved Det Danske Voldgiftsinstitut". Alle medlemmer af Voldgiftsretten udpeges af instituttet i overensstemmelse med ovennævnte regler.

Såfremt Hoshizaki Danmarks krav er mindre end 0,5 mio. kr., har Hoshizaki Danmark ret til i stedet at indbringe en tvist herom for byretten i Haderslev.

I overensstemmelse med persondataforordningen har Hoshizaki en fortrolighedserklæring, der findes på <https://hoshizaki-europe.com/privacy-policy>.

01.01.2020, DK007

Hoshizaki Danmark

Aage Grams Vej 1 | 6500 Vojens | Danmark

Tel. +45 89 88 53 50 | salg@hoshizaki.dk

Særligt for isterningsmaskiner:

Det påhviler slutbrugeren at sikre korrekt/stabilt vandtryk og vandkvalitet.

Hoshizaki Danmark anbefaler en analyse af vandkvaliteten i kundens installation, med henblik på evt. vandfiltrering inden installation.

Ved manglende eller utilstrækkelig vand-filtrering, bortfalder reklamationsretten.



Grund- og udvidet garanti på op til 5 år

For nøglefærdige Gram Commercial produkter, som er leveret og monteret af Hoshizaki Danmark og under forudsætning af at ejeren af produktet kontakter Hoshizaki Danmark kundecenter for en registrering af produktet inden udløbet af den udvidede garantiperiode, gælder følgende udvidede garantiordning.

GARANTI

Produkt	Grundgaranti	Udvidet garanti	Garanti ialt
Gram Plus, Twin, Euro, Midi, Gastro	2 år	3 år	5 år
Gram Process, Baker, Compact, CF	2 år	1 år	3 år
Marine	*		
Hoshizaki ICE	2 år	-	2 år

For øvrige leverancer, herunder køleenheder beregnet for eksternt anlæg, der ikke monteres af Hoshizaki Danmark, samt tilbehør og reservedele, gælder 1 års reklamationsret på defekte komponenter.

*): 1 års reklamationsret



HOSHIZAKI



BYGGER PÅ ET STÆRKT FUNDAMENT

Hoshizaki har opnået et internationalt ry for banebrydende innovation inden for løsninger til gastronomi- og storkøkkensektoren. Ved at fusionere med vores kølespecialist, Gram Commercial, har vi forenet stærke japanske ingeniørkunderskaber med intelligent dansk design. Vores samarbejde har skabt en af verdens førende producenter af innovative og ansvarlige køleløsninger.

Sammen udforsker vi en verden af muligheder.

Hoshizaki Danmark

Aage Grams Vej 1
6500 Vojens
Danmark
T: +45 89 88 53 50
info@hoshizaki.dk

www.hoshizaki.dk



Der er gjort alt for at sikre, at oplysningerne i denne publikation er korrekte på tidspunktet for offentliggørelse. Hoshizaki Danmark påtager sig intet ansvar for typografiske fejl eller udeladelser eller for eventuelle fejlforklaringer af oplysningerne inden offentliggørelsen, og forbeholder sig ret til at foretage ændringer uden varsel.

Ref: DK-2020-04-310